Cod: 111890011012935

Fry top a gas da banco piastra liscia 6 kW 40×90×25h cm



Descrizione

Telaio in acciaio inossidabile. Manopole in plastica termoindurente atermica con utili bordi serigrafati.

Rapido innalzamento della temperatura e mantenimento del calore ottenuti mediante bruciatori a forma di U a fiamma stabilizzata ad alto rendimento , adatti a lavorare ad alte temperature. Bruciatori monobraccio ad U con combustione ottimizzata, rubinetto di massima, termocoppia di minima sicurezza e fiamma pilota. Dotato di rubinetto gas di sicurezza che permette di regolare la fiamma dal massimo al minimo e permette alla piastra di superare i 300°C. Stabilità termica della piastra di cottura raggiunta alla massima potenza a 350°C. Sicurezza garantita da una termocoppia mantenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.

Piastra unica di grandi dimensioni che permette un'ottima trasmissione del calore in termini di riscaldamento.

Piastra di cottura liscia.

Piano di lavoro inclinato verso il foro di scarico dei grassi. Ampio foro sul piano di cottura per lo scarico dei grassi in un apposito contenitore della capacità di 2,9 litri posto sotto il piano di cottura stesso.

Piano di cottura in AISI 304 di alto spessore con bordi arrotondati e paraspruzzi saldati per una facile pulizia. Pannelli frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Finitura del piano di lavoro realizzata con taglio laser per abbinamento "testa a testa" e fissaggio con bordatura.

Testato con gas metano o GPL, a seconda delle esigenze dell'utilizzatore.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x900x250 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso netto	57 kg
Potenza Gas	6 kW